



Ingredientes:

Un conejo troceado, una cebolla, un pimiento de piquillo, un diente de ajo, una lata de champiñones, una lata de guisantes, caldo, aceite, sal y pimienta.



Preparación:



Salpimentamos el conejo y lo doramos en la olla con un poco de aceite de oliva en menú cocina dejando la tapa abierta. Reservamos.

Picamos la verdura muy fina y la ponemos en la olla a pochar con un poco de sal (4 minutos menú cocina).

Añadimos el conejo y 2 ó 3 cucharadas de vino blanco y un chorrito de caldo (sin pasarnos para que no quede muy ligero). Removemos bien y programamos menú arroz.



Añadimos los guisantes y los champiñones y volvemos a programar menú arroz.

Cuando se pueda abrir la olla emplátamos y acompañamos con unas patatas fritas.



Consejos:

Si al abrir la olla veis que la salsa está muy ligera podéis programar menú cocina con la tapa abierta hasta alcanzar el punto que os guste.

Opcionalmente podéis añadir un tomate rallado o un par de cucharadas de tomate frito.

Si el conejo es tierno (pequeño) os sirve con estos menús, si el conejo es un poco grande programar menú carne en la primera cocción y luego menú arroz cuando añadáis los guisantes y los champiñones.